



Antipasti

I Crudi

“Il Gran Crudo”

Degustazione di Crostacei, ostrica, 3 carpacci di pescato e 1 tartare

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

€ 60.00

“Fragolino”

Carpaccio, rapa rossa, cavolfiore, mandorle e mostarda di frutta

(Crèmant de Bourgogne Brut Rosè Veuve Ambal €12.00)

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

€ 23.00

“Crostacei”

Scampi e Gamberi rossi crudi

€ 14,00 l'etto

Ostriche

La Ronce € 6.00

Le Royal € 6.00

Le Regal € 7.00

A secondo la disponibilità

Tartufi di Mare € 3.00 cad.

Ricci € 4.00 cad.



Antipasti

I Cotti

“2 Crudi e 2 Cotti”

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,16

€ 35.00

“Baccalà”

Crema di bruschetta di pane, uva e lardo di colonnata

(Serico Trentino Bianco DOP 2019 Mori Colli Zugna €10.00)

€ 23.00

1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16

“Calamaro”

Ripieno di cime di rapa su crema di fagioli cannellini

e peperone crusco

(Cirò Rosato DOP 2021 Puntalice Senatore Vini €10.00)

1,2,3,4,5,6,8,9,10,12,13,14,16

€ 23.00

“Coda di Rospo”

Crema di patate, porro e verza

(Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 Salvetta €16.00)

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,14,16

€ 23.00



Primi

“Alici”

Pappardelle e croccante di pane piccante
(Cirò Bianco DOC 2021 Azienda Agricola Scala €10.00)

€ 23.00 (1,2,3,4,8,9,10,11,14,16)

“Cozze”

Paccheri, mandorla lime e basilico
(Trebiano d'Abruzzo DOC 2021 Altare Marramiero €12.00)

€ 23.00 (1,2,4,11,14,16)

“In Brodetto”

Tubetto alla romana

(Selva di Sotto Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva
DOCG 2017 Classico La Staffa 24.00)

€ 27.00 (1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14)

“Per tutto il tavolo”

Spaghettoni Felicetti con Crostacei

€ 16.00 l'etto

Con Astice blu o Aragosta

€ 20.00 l'etto



Secondi

“Pesce Spada”

Che incontra l'animella in fondo al mare

(Derthona Sterpi 2018 Vigneti Massa €25.00)

€ 28.00 (1,2,4,5,6,11,14,16)

“Cefalo”

Funghi, fegatini di pollo in patè, fondo di aglio nero e caffè

(Bourgogne AOC 2021 Cuvée Latour Louis Latour €18.00)

1,2,4,5,6,11,14,16

€ 28.00

“Pescato”

Forno, sale e guazzetto

€ 9.50 l'etto

“La Catalana “

Astice, Scampi o Gamberi

€ 16.50 l'etto

Astice blu o Aragosta

€ 20.00 l'etto

“La Griglia”

Scampi, Mazzancolle e Gambero rosso

€ 16.00 l'etto



Menù Degustazione

Terra Mare in 5 portate Euro 80.00

Aperitivo di benvenuto

Carpaccio, rapa rossa, cavolfiore, mandorle e mostarda di frutta

*(Crémant de Bourgogne Brut Rosè Veuve Ambal)
(Sudtirol Alto Adige Kretzer DOC 2022 Lagrein Rosato Kossler)*

Baccalà crema di bruschetta di pane, uva e lardo di colonnata

*(Serico Trentino Bianco DOP 2019 Mori Colli Zugna)
(Sudtirol Alto Adige DOC 2022 Schiava Der Keil Manincor)*

In Brodetto

(Selva di Sotto Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva

DOCG 2017 Classico La Staffa)

(Rosso Piceno DOC 2021 Pongelli Bucci)

Cefalo funghi, patè di fegatini di pollo, fondo di aglio nero e caffè

*(Bourgogne AOC 2021 Cuvée Latour Louis Latour)
(Monleale Colli Tortonesi DOC 2001 Vigneti Massa)*

Alice

(Alto Adige DOC Moscato Rosa 2021 Franz Haas)

Abbinamento Vini bianchi € 60.00

Abbinamento Vini rosati e rossi € 70.00

n.6. Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo.

Il menù degustazione non include sconti The Fork



Il Pane e la focaccia con lievito madre, di nostra produzione servito con una degustazione di olio extravergine DOP, di altissima qualità.

Euro 5.00

Vi preghiamo di comunicare qualsiasi intolleranza o allergia

Note: *tutte le verdure provengono da agricoltura biologica del nostro orto nel Parco dell'Appia Antica*

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute

Allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut (O I LORO CEPPI ibridati) e prodotti derivati.*
- 2) Crostacei e prodotti derivati.*
- 3) Uova e prodotti derivati.*
- 4) Pesce e prodotti derivati.*
- 5) Arachidi e prodotti derivati.*
- 6) Soia e prodotti derivati.*
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).*
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus commusnis L.*),*
- 9) nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*),*
- 10) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),
noci pecan *Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*,
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.*
- 11) Sedano prodotti derivati.*
- 12) Senape prodotti derivati.*
- 13) Semi di Sesamo prodotti derivati.*
- 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO₂.*
- 15) Lupino prodotti a base di Lupino.*
- 16) Molluschi e prodotti a base di molluschi.*



Dessert

Emilia

(Pancake, nocciola, panna e sciroppo d' acero) € 12,00

Passito di Pantelleria DOC BUKKURAM "Sole D'Agosto" 2021

Marco De Bartoli €16 .00

Strudel con gelato allo zabaione € 12,00

Calabria Passito IGT Moscato di Saracena 2018 Viola €14.00

Selezione di sorbetti € 10,00

Alice

(Semifreddo ai lamponi, crumble di cacao, gelatina ai frutti di bosco e meringa) € 14,00

Alto Adige DOC Moscato Rosa 2021 Franz Haas €12.00

La tavola di nonna Argentina

(Mattarello di pasta frolla farcito di crema pasticcera, semifreddo alla vaniglia, mango e gelatina d'arancia) € 14,00

Ludum IGT Lazio 2020 Carpineti €12.00



“La madre terra sposa Nettuno”

*Abbinamenti inediti dal sapore di mare e di terra sono
protagonisti del menù autunnale*

dello Chef Mirko Di Mattia.

*Quinto quarto, ovoli, tartufi, cardoncelli, porcini, mixati
sapientemente con le verdure di “Claudio”*

Nel nostro orto di Appia Antica..

*Accompagnati dalla nostra carta dei vini pregiati e
selezionati per voi*

Siete invitati

Emilia Branciani

*Il menù alla carta è disponibile per tavoli
non superiori alle 8 persone*



Il Direttore
Andrea Lombardo

Il Sommelier
Riccardo Agus

“La sala”

Sasha

Lorenzo

Lorenzo

“La Cucina”

Chef Mirko Di Mattia

Francesco

Gennaro

Daniele

Carlo

Davide



I miei piatti rispecchiano le mie radici, le mie esperienze.

Sono la mia essenza, creo valorizzando la mia terra

Chef Mirko Di Mattia

Menù Degustazioni

Come un tempo in tre portate Euro 45.00

Gamberi in pasta kataifi

Pappardelle alle Alici e croccante di pane piccante

Cre moso alla nocciola, cioccolato, lamponi e panna

n.6. Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo.

Il menù degustazione non include sconti The Fork